
Goldwasser - złota woda

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 9653 razy.

Zestaw na 1 litr likieru.

35 ml zaprawy Goldwasser,

450 g cukru,

25 ml koniaku lub winiaku,

430 ml spirytusu o mocy 95ż,

60 ml wody.

Zaprawa Goldwasser:

5 g anyzku gwiazdzistego,

2 g cynamonu (kory),

3 g galki muszkatołowej,

1 g goździków,

1 g kardamonu,

4 g kolendry,

4 g melisy,

2 g mięty pieprzowej,

1 g rozmarynu,

6 g skórki cytrynowej,

8 g skórki pomarańczowej,

500 ml spirytusu o mocy 55ż.

1. Przygotować zaprawę: 300 ml spirytusu o mocy 95ż rozcieńczyć 210 ml wody,

dzięki czemu otrzyma się 500 ml spirytusu o mocy 55ż.

2. Surowce przeznaczone na zaprawę rozdrobnić, włożyć do słoja, zalać spirytusem. Macerować 2-3 tygodnie, po czym zlać nalew i trzymać w ciepłym miejscu.

3. Zaprawę mieszać z cukrem rozpuszczonym w przygotowanej wodzie, dodać koniak

i spirytus o mocy 95ż, ewentualnie dopełnić wodą do objętości litra i odstawić na 4-6 miesięcy.

4. Po zakończeniu dojrzewania wódkę przefiltrować. Do "Złotej Wody" dla dekoracji dodawane są skrawki płatków złota, nie ma to jednak znaczenia dla smaku

likieru.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 46 "Domowe nalewki i likiery", strona 64.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)

